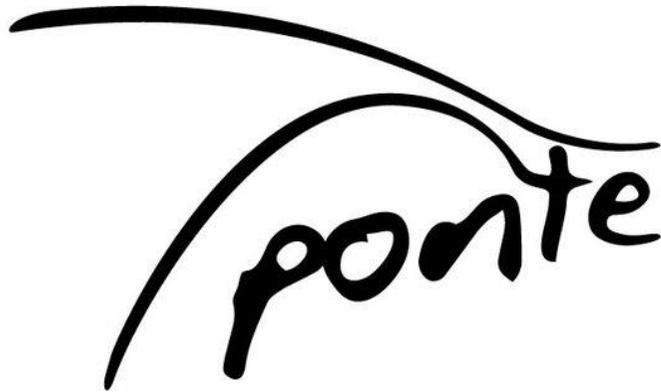


15 Jahre



Restaurant Ponte
Am Weingarten 5
60487 Frankfurt
Tel. 069-24704041

Mittagstisch (Mo. - Fr.: 12.00-14.30 Uhr)

Abends (Mo. - Sa.: 18.00-24.00 Uhr)

Tapas zum Teilen

Divers / Käse / Schinken

- Brot €2,50
- Aioli (Knoblauchmayonnaise) €3,50
- Brot/Olivensaft/Fleur de Sel €4,00
- Brot mit Aioli €6,00
- Dunkle oder grüne Oliven aus Chalkidiki €6,50/5,50
- Oliven Mix aus Chalkidiki €6,00
- Ofenkartoffeln mit Sardellendip und frittierten Kapern €6,50
- Israelische Medjoul Datteln im Speckmantel €6,50
- 3 frz. Käsesorten aus der Fromagerie Tourette in Strasbourg €12,50
- Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Büffelmozzarella und Sardelle mit einem Salatbouquet €10,50

Austern

- 3 Austern „Gillardeau - Spécial de Claires“ oder einzeln
(Gillardeaus werden insgesamt ca. vier Jahre lang kultiviert. Aus Bourcefranc, Marenne-Ile d' Oléron, Charente-Maritime, Frankreich. Sehr vollfleischige Auster mit einer guten Balance aus feiner Mineralität und Süße)
natur mit Zitrone, mit Vinaigrette, mit Gurke und Gin €15,00/5,50
- 6 Austern €27,00
- 12 Austern €50,00

Vegetarisch

- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta €6,50
- Gemischte Blattsalate
mit Parmesandressing oder Tomatendressing €7,50
- Zucchini pommes mit Aioli €7,50
- Gratiniertes Ziegenkäse getrockneter Feige,
weißem Portwein und Thymian €8,50
- Paprika-Auberginen-Ragout
mit Koriander und Pinienkernen €8,50
- Pimientos de Padrón (span. Bratpaprika) €8,50
- Gerösteter Blumenkohl
auf Haselnuss-Hummus und Petersilienpesto €9,50

- Gegrillte Zucchini
mit eingelegten Kirschtomaten und Petersilienpesto €10,50
- Gebratene Artischockenherzen
mit Bohnenpüree und Petersilienpesto €10,50
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan €10,50
- Gegrillter grüner Spargel mit Parmesanschaum €12,50
- Ofengerösteter hessischer weißer Spargel auf Erbsenpüree
mit Distelölvinaigrette und getrockneter Datteltomate €16,50

Meer

- Gegrillte Kalamaretti mit Aioli €9,50
- Calamares (Kalamaretti frittiert) mit Aioli €9,50
- Gambas al ajillo
(Wildfanggarnele mit Knoblauch und Sherry)
- 3 Stück €9,50
- 6 Stück €16,00
- Gegrillte Navajas (Schwertmuscheln) mit Petersilienpesto €10,50
- Nach bretonischer Art gratinierte Jakobsmuschel (handgetaucht)
mit Calvados und Crème fraîche €12,50
- Gegrillter Pulpo mit Zitrone und Olivenöl €13,50
- Hausgebeizter schottischer Lachs auf Feldsalatvinaigrette,
mariniertem Fenchel und Crème fraîche €14,50
- Fischsuppe
mit Garnele, Kalmar, Muschel, Seeteufel und Adlerfisch €16,50
- Vongole Veraci (Teppichmuschel) portugiesischer Art
mit Knoblauch und Koriander €18,00
- Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo €19,50

Fleisch

- Geschmorte Salsiccia mit gebratener Aubergine €10,50
- Vitello Tonnato
(rosa gebratenes Kalbsfleisch, Thunfischcreme und Kapern) €16,00
- Gebratener Rücken vom Ibericoschwein (solo) €19,50

Hauptgänge →

Hauptgänge

- Weißer Spargel aus Hessen
mit gebratenen Morcheln, junger Kartoffel und brauner Butter €24,50
- Gegrillter Pulpo, Garnele und Kalmar auf Fava
mit confierten Zwiebeln und Kapern €25,50
- Cataplana (portugiesischer Kupferschmortopf)
mit Garnele, Kalmar, Muschel, Seeteufel und Skrei €27,50
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (label rouge)
gegrilltem grünem Spargel und Parmesanschaum €24,50
- Gebratener Rücken vom Ibericoschwein mit
Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Pflaume €29,50

Dessert

- Griechischer Joghurt mit Orange, Honig und Mandel €7,50
- Italienische Erdbeeren
mit Mascarponeespuma und Basilikum €7,50
- Weiße Schokoladencreme
mit Rooibos und Rhabarber €7,50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Passionsfruchtespuma €9,50
- Pistazieneis aus gerösteten Pistazien (*hausgemacht*) €10,00